



うるま市立学校給食センター
第2調理場
TEL：098-973-1112



しんがつきはじ いっげつた あたが ぐねん な はじ だいに ちょうりじょう
新学期 が始まり、一ヶ月が経とうとしています。新しい 学年、クラスにも慣れ始めたころではないでしょうか。うるま第二 調理場では、みなさん
の 学校生活 がより充実したものとなるように、日々の給食 を通して応援していきたいと思っています。

こんげつ きゅうしよく ようすしよく じばさんぶつ しょうかいよくいようす しょういく とお しょうかい たの
今月から給食を 作っている様子や使用している地場産物の 紹介、 食育の 様子などを、食育だよりを通して紹介していきますので、楽しみにし
ていてくださいね◎



◎2日 こどもの日(5日) ◎8日 ゴーヤーの日

◎9日 12日はアセロラの日だよ！

◎15日 沖縄本土復帰記念日 ◎30日 ユッカヌヒー



うるま市給食センター 第2調理場の紹介♪

今年1年よろしく
お願いします！



しょうちょうめい ちょう めい
・所長 1名 ・センター長 1名
じむしょ めい けんえいようし めい
・事務所 3名 ・県栄養士 2名
ちょうりいん めい
・調理員 (オーディフ) 30名
えいようし めい
・栄養士 (オーディフ) 1名
じゅはいこう しょうがっこう やく しょう
受配校： 小学校8校 約5340食
たば ぐしかわ てん なかはら
田場・具志川・天願・中原
あかみちかねはら かわさき
赤道・兼原・あげな・川崎

現在 給食に出ている うるま市産 食材

- ★たまねぎ
- ★キャベツ
- ★じゃがいも
- ★ねぎ
- ★にら



がつ にち つか
4月21・22日に使ったじゃが
おもは大きくて、すごきれい
でした！
ほか しんたま はる
他にも新玉ねぎや、春キャベ
ツを使用しましたよ♪

献立・調理の工夫

- ①子ども達の成長、発育、健康保持に必要な栄養量を満たし、家庭で不足しがちな豆類や大豆製品、芋類、海藻類、小魚類を摂取できるよう心がけています。
- ②かつお節や豚がら等でだしをとり、味付けは薄味を心がけ、素材の味を活かすようにしています。
※うるま市給食センターでは、(株)ぬちまーすさんより無償提供していただいた塩を100%使用しています。
- ③子どもたちの豊かな食経験を育むため、多種多様な献立を取り入れ、さらに沖縄の食文化継承のため、行事食・郷土食を積極的に取り入れています。
(19日は食育の日として琉球料理の提供を予定しています。)
- ④地産地消を心がけ、季節に合わせた旬の野菜やくだものなどを取り入れています。